



**SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025**

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Tomate vinaigrette	Betteraves mimosa 	Melon 	Œuf dur mayonnaise 
Cordon bleu	Chipolatas grillées* 	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine  
Gratin dauphinois 	Rösti aux légumes	Coquillettes 	Pommes vapeurs 
Samos	Kiri 	Muffin 	<u>Tomme de Pyrènes</u>
Crème dessert chocolat 	<u>Compote de</u> pommes		Fruit de saison 
S/V: Pané blé tomates mozzarella	S/V : Poisson pané S/P : Saucisses de volaille grillées		



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS :**

**Salade languedocienne:** pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette

**Salade surprise :** pâtes, tomates, maïs

**Salade de maquereaux :** maquereaux, pommes de terre

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande V : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire